

Ingrediënten voor 4 personen

300 gram volkoren penne rigata 2  
schaaltjes roodbaarsfilet a 250  
gram 1 eetlepel italiaanse kruiden  
4 eetlepels olijfolie 3 bosuitjes  
800 gram tomaten 4 eetlepels  
sladressing 1 betertje creme  
fraiche a 125 ml

**Tijd:** 20-30 min.  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Penne met roodbaarsfilet

### Bereidingswijze

Penne koken volgens gebruiksaanwijzing. Roodbaarsfilet in stukjes van ca. 2 cm snijden. Bestrooien met zout, peper en italiaanse kruiden. In koekenpan met antiaanbaklaag olie verhitten en vis in ca. 8 minuten gaar en bruin bakken, voorzichtig keren. Bosuitjes schoonmaken, in ringetjes snijden en wassen. Tomaten wassen en kroontjes verwijderen. Tomaten in plakjes snijden en mengen met dressing. Vis, bosui en creme fraiche door penne scheppen. Serveren met tomatensalade.